

## EL RACÓ DE L'ÀVIA

### CONILL A LA CAÇADORA

#### Ingredients:

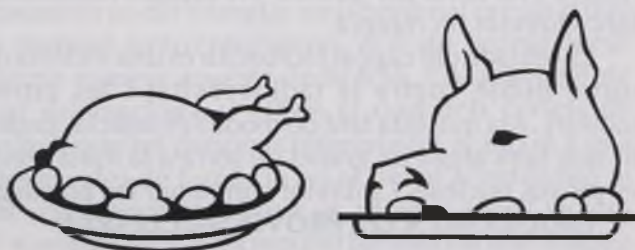
- Un conill de dues lliures (800 grams)
- Una llauna de xampinyons.
- Una llauna petita de salsa de tomàquet.
- 1/4 de litre de vi blanc sec.
- 3 unces de llard (100 grams)
- 24 cebetes.
- Llorer, farigola, romaní, canyella, pebre blanc, sal i farina

#### Preparació:

En una cassola s'hi posa una unça de llard, i quan és fos, les cebetes ben netes. Quan es comencen a daurar, s'hi afegeix un cullerot d'aigua freda i es deixa coure amb la cassola tapada. Per saber quan són al punt ens hem de fixar que no hi quedi gairebé gens d'aigua.

Es neteja el conill, es talla i s'eixuga bé amb un drap. En una altra cassola s'hi posen dues unces de llard, es fa fondre amb el foc ben viu i aleshores s'hi posa el conill. Quan és daurat s'hi afegeix una ceba no massa grossa, tallada ben fina. Quan la ceba és rossa s'hi posa el vi blanc, sal, pebre blanc i canyella. Quan el vi ha quedat reduït a poc més de la meitat, s'hi posa la salsa de tomàquet, es remena, i quan s'ha sofregit s'hi afegeix una cullerada i mitja de farina. Aleshores es gira el conill perquè quedi ben amarat de tots dos cantons i s'hi posa cosa d'un quart de litre d'aigua o bé de brou.

Així que comenci a bullir ja s'hi poden posar les cebetes que tenim fetes, els xampinyons partits pel mig i un bouquet fet de farigola, romaní i mitja fulla de llorer. La cocció ha de durar, un cop ja hi és tot, de 15 a 20 minuts, amb el foc ben viu fins a l'últim moment, quan s'hi posa el brou o bé l'aigua: aleshores ha d'anar a poc a poc. La cassola s'ha de tenir destapada fins al moment de posar-hi el brou. I ja tenim el plat preparat i llest per servir a taula. Bon profit.



## ES COMENÇA LA RECOLLIDA SELECTIVA DE LLAUNES A LA CO- MARCA DEL GIRONÈS

Durant aquest mes d'octubre el Consell Comarcal del Gironès comença el Servei de recollida selectiva de llaunes. Vint-i-sis ajuntaments de la comarca li han delegat la gestió del servei i durant aquest mes d'octubre es col·locaran un total de 98 contenidors, tipus iglú, de 2,5 m<sup>3</sup>, de color groc, fabricats en polielític i que disposen d'una obertura normal, semblant a l'actual dels contenidors de paper, i d'una altra dotada d'una premsa manual, per tal que l'usuari pugui aixafar les llaunes, abans d'abocar-les. En aquests contenidors s'hi abocaran les llaunes de conserves i les llaunes de begudes, les primeres fetes majoritàriament d'acer, 100% reciclable, i les segones d'alumini, que el seu reciclatge és altament rendible.

Properament, el Consell Comarcal i els ajuntaments de la comarca començaran una campanya de sensibilització i conscienciació de la població per al foment de la recollida selectiva voluntària dels residus municipals, vidre, paper i cartró, piles, mobles i trastos vells, matèria orgànica, i en concret, es distribuïran 28.000 tríptics editats per la Junta de Residus, sobre la recollida selectiva de llaunes, explicant els beneficis del reciclatge de la llauna.

La gestió del Servei s'ha adjudicat a l'empresa Ingeniería Ambiental Catalana, S.A. (BFI IACSA), la qual realitzarà el Servei a un cost 0. La freqüència de recollida s'ha establert, en un primer moment, amb caràcter mensual. El camió de recollida disposarà d'una bàscula per poder saber el pes exacte de cada contenidor i la quantitat mensual que es recull. Cada contenidor anirà numerat i s'hi retolarà un telèfon de contacte per avisar si s'omple en un temps inferior a l'establert.

Per a l'any vinent, el Consell Comarcal col·locarà a les escoles de la comarca que ho sol·licitin contenidors amb una capacitat de 1.000 a 2.000 llaunes, encarregant-se també el Consell de la seva recollida i posterior tractament.

També es preveu la col·locació i retirada de contenidors de llaunes per als diferents actes festius que es puguin celebrar en els municipis de la comarca.